

PERNIL ASSADO NA PANELA DE PRESSÃO SIMPLES

INGREDIENTES

1 peça de pernil de 1 kg e 1/2

4 dentes de alho amassados

1 limão (suco)

Sal e alecrim a gosto

2 colheres de óleo ou azeite

MODO DE PREPARO

Perfure o pernil com a ponta da faca.

Tempere com o alho, limão, sal e alecrim.

Esfregue bem por toda peça.

Deixe marinar o máximo de tempo que puder.

Feito isso coloque na panela de pressão o óleo e o pernil, selando os dois lados pra carne não ficar seca. Depois tampe a panela e deixe cozinhar por 30 ou 40 minutos, dividindo esse tempo metade de um lado, destampe vire a peça e tampe novamente.

Depois de cozida tire o vapor e deixe dourar a gosto.

Nessa receita não uso água por que a carne já solta, mas se quiser fazer um molho pra jogar por cima pode por um pouco depois de assada, pra aproveitar o fundinho da panela. Outra opção é colocar batatas pra cozinhar também depois da carne pronta.

Bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31761-pernil-assado-na-panela-de-pressao-simples.html>